AKEBONO

チン！してシャカシャカチップス

取扱説明書

セット内容

※スライサー、ホルダーは電子レンジに使用できません。

⚠ 安全上のご注意

じゃがいも、れんこん、かぼちゃ、さつまいも以外は使用不可

糖度の高い野菜、果実、繊維質の多い野菜（ごぼう、人参等）油を含んだ食材は発火してチップスメーカーが溶けたり、電子レンジを破損する恐れがあります。

加熱し過ぎに注意

電子レンジは機種によって加熱時間が若干異なります。加熱のし過ぎによりチップスが焦げると、チップスメーカーは溶けることがあります。加熱目安時間終了２分前になったらチップスの仕上がり具合を確認し、必ず庫内の様子を見ながら調整してください。

やけど

チップスメーカーに不用意に触れないでください。やけどをする恐れがあります。

指のケガ

スライサーの刃先に不用意に触れないでください。
指を切るなどケガをする恐れがあります。
特にお子様には使用させないでください。

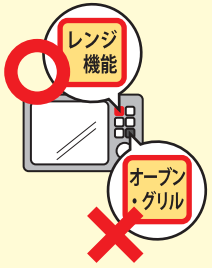
⚠注意 この表示を無視して誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性があること、および損害が発生する可能性があることを示します。

電子レンジ加熱上の注意

この取扱説明書には、本製品を正しくお使いになるための重要な情報が記載されています。本製品をお使いになる前によくお読みください。特に、「安全上のご注意」をよくお読みになり、理解された上で本製品をご使用ください。この取扱説明書は本製品の使用中いつでもご覧になれるよう大切に保管願います。

⚠ 電子レンジ加熱上の注意

○レンジ加熱は必ず「レンジ機能」の手動で行ってください。「強」「弱」の切り替えのみの場合は「強」で行ってください。
○「オーブン・グリル機能」や「オートメニュー機能」は使用しないでください。
○野菜の重量、電子レンジワット数によって加熱時間は異なります。必ず重量を量り、お手持ちの電子レンジワット数をご確認の上、加熱目安時間表に従ってセットしてください。
○電子レンジの機種、型式、年式によって加熱時間は多少異なることがあります。
○異なる野菜を同時に加熱しないでください。仕上がりにムラが出て、焦げやすくなります。
○電子レンジを連続使用すると、庫内温度が上昇し、加熱し過ぎになる恐れがあります。レンジ庫内を常温に冷やしてからご使用ください。



○直火にかけたり、火のそばに置かないでください。
○800W 以上は熱量が大きく焦げやすいので、使用しないでください。
○切れ端等の小さい部分は早く仕上がり焦げやすいので、使用しないでください。
○取扱説明書内の「加熱目安時間表」は（財）日用金属製品検査センターの実験立ち会い結果を表示しています。

使用後のお手入れ

○使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を十分拭き取ってください。
○チップスメーカー以外は食器洗浄機、食器乾燥器には使用できません。
○スライサーを洗う際には刃先に十分ご注意ください。
○タワシ、又はミガキ粉で磨くとキズがつきます。
○チップスメーカーはシリコン樹脂のため、無理に引っ張ると、裂けたり、切れる恐れがあります。
○繰り返しの使用や色の濃い材料を使用された場合、変色することがありますが材料の色が染まったもので、そのまま使用していただけます。

お手持ちの電子レンジ
「ワット数」をご確認ください！

基本のチップスの作り方

スライサーでスライスします。（野菜が小さくなったらホルダーを使用します。）

チップスメーカーにスライスした野菜を並べ、野菜のみの重量を量ります。

電子レンジに入れ「レンジ機能」に加熱時間をセットします。

加熱後すぐに取り出します。その際、熱くなっていますので注意してください。多少柔らかくても、冷めるとパリッとします。

加熱目安時間表

じゃがいも

野菜重量＼ワット数	500W	600W	700W	800W 以上
約100ｇ	約９分	約８分	約７分	使用しない
約 60ｇ	約５分	約４分	約３分	

れんこん

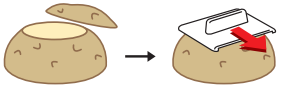
野菜重量＼ワット数	500W	600W	700W	800W 以上
約 70ｇ	約７分	約６分	約５分	使用しない
約 50ｇ	約６分	約５分	約４分	

かぼちゃ

野菜重量＼ワット数	500W	600W	700W	800W 以上
約 60ｇ	約５分	約４分	約３分	使用しない
約 40ｇ	約４分	約３分	約２分	

⚠注意

○野菜が上記の重量より少ない場合、または品種、鮮度によっても目安時間内で仕上がることがあります。
○加熱し過ぎにより発火に至ることもありますので、目安時間終了約２分前に一度チップスの仕上がり具合を確認し、必ず庫内の様子を見ながら時間調整してください。
○上記できあがり目安写真のようになったらできあがりです。加熱を終了してください。
○加熱不足の場合は２０～３０秒ずつ再加熱してください。
○直径７㎝以上の大きい野菜は、はみでたり倒れたりしますので、半分に切って半月状のスライスにしてください。
○かぼちゃは皮が硬いので、スライサーを使用の際は注意してください。
○野菜は丸い部分を平に切ってからホルダーをあて、ゆっくりスライスしてください。



さつまいもチップスの作り方

①

スライサーでスライスします。(さつまいもが小さくなったらホルダーを使用します。)

②

※24 枚以内で量ってください。

スライスしたさつまいものみの重量を量ります。

③ アク抜きのための加熱をします。

※フタは使用しません。

※熱いので注意してください。

シャカシャカボールにスライスしたさつまいもと水 200cc を入れ、レンジで加熱します。

- 少し透明感がでるくらいに加熱します。
- 長く加熱し過ぎると、さつまいもが崩れるので注意してください。

アク抜き 加熱目安時間表

野菜重量 \ ワット数	500W	600W	700W	800W以上
約 80ｇ	約 3 分	約2分30秒	約 2 分	使用しない

水に重曹(小さじ 1/2)を加えると、更にサクサクとした仕上がりになります。
重曹を入れると熱が通りやすくなるので、様子をみながら時間調整してください。

④ チップスメーカーにセットし加熱します。

軽く水気を拭き取ってチップスメーカーに並べます。

電子レンジに入れ「レンジ機能」に加熱時間をセットします。加熱後すぐに取り出します。熱いので注意してください。

できあがり目安写真

チップスメーカーでの加熱目安時間表

野菜重量 \ ワット数	500W	600W	700W	800W以上
約 80ｇ	約6分30秒	約 6 分	約 5 分	使用しない

端が柔らかい場合、チップスを下のイラストの様に180 度回転させ、庫内の様子を見ながら30 秒~1 分加熱してください。

⚠ 注意

- ○さつまいもが上記の重量より少ない場合、または品種、鮮度によっても目安時間内で仕上がることがあります。
- ○加熱し過ぎにより発火に至ることもありますので、目安時間終了 2 分前に一度チップスの仕上がり具合を確認し、必ず庫内の様子を見ながら時間調整してください。
- ○できあがり目安写真のようになったらできあがりです。加熱を終了してください。
- ○加熱不足の場合は 20～30 秒ずつ再加熱してください。
- ○直径 7 ㎝以上の大きいさつまいもは、はみ出たり倒れたりしますので、半分に切って半月状のスライスにしてください。

チップスができあがったら

シャカシャカしよう

いろいろ試してオリジナルの味をみつけよう！

おすすめ

さっぱり梅味

練り梅小さじ 1/2 をそのままかけてください。

※分量は目安です。お好みで調整してください。

やきそばソース味

粉末やきそばソース小さじ 1 をそのままかけてください。

ブラックペッパー味

うまい…

サラダ油小さじ 1/2 をシャカシャカした後、粗挽きブラックペッパー小さじ 1/2 をまぶします。

カレーバター

溶かしバター小さじ 1 をシャカシャカした後カレー粉小さじ 1 をまぶします。

マヨマスタード

マヨネーズと粒マスタード各小さじ 1/2 をよくかき混ぜてから、シャカシャカします。

ガーリック味

サラダ油小さじ 1 をシャカシャカした後、ガーリックパウダー小さじ 1/2 をまぶします。

チャレンジ

シャカシャカボールにチップスと調味料を入れて回すように振ってください。

ワンポイント

じゃがいもには塩からい味が、さつまいもには甘い味がよくあいます

からみにくいときのコツ

まずオイル、シロップ等で **シャカシャカ！**
その後パウダーを振りかけて …
もう一度シャカシャカ！！

ハチミツきな粉

ハチミツ大さじ 1 をかけた後、小さじ 1 のきな粉をまぶします。

おすすめ

韓国風

ごま油小さじ 1/2 をシャカシャカした後、韓国のり適宜をまぶします。

おすすめ

チョコレートシロップ

市販のものを大さじ 1 をそのままかけてください。

メイプルシロップ

市販のものを大さじ 1 をそのままかけてください。

チーズ味

オリーブオイル小さじ 1/2 をシャカシャカした後、粉チーズ小さじ 1 をまぶします。

家にあるふりかけでも試してみよう！

※からみにくい場合は、オイルでシャカシャカした後、ふりかけをシャカシャカしてください。

プラスチック総合メーカー
株式会社 曙産業
〒959-1234 新潟県燕市南1丁目2-11
TEL.0256-63-5071(代) FAX.0256-64-2288
本製品は自社工場で生産しています。